

## Mozzarella-Pesto-Putenfilet mit Wedges und Basilikum-Dip

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

- 4 Putenfilets
- 4 EL Pesto
- 1 Mozzarella
- 1 Bund Basilikum
- 750 g Kartoffeln
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Oregano
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Frischkäse
- 50 g Parmesan



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 749 kcal, 45 g Fett, 32 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

## Mozzarella-Pesto-Putenfilet mit Wedges und Basilikum-Dip

### Zubereitung:

1. Zuerst die Putenfilets seitlich einschneiden und mit je 1 EL Pesto bestreichen.



2. Als nächstes Mozzarellascheiben und Basilikum in die Tasche geben...



3. ...und Putenschnitzel mit Rouladenspießen oder Küchengarn verschließen.



## Mozzarella-Pesto-Putenfilet mit Wedges und Basilikum-Dip

4. Anschließend die Putenfilets bei 200 Grad circa 15 bis 18 Minuten in der Heißluftfritteuse garen.



5. Jetzt die Kartoffeln vierteln, mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer und Oregano mischen und bei 200 Grad circa 25 Minuten in der Heißluftfritteuse garen.



6. Für den Basilikum-Dip Crème fraîche, Frischkäse und restlichen Basilikum mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss die gefüllten Putenfilets aufschneiden, auf den Wedges

## Mozzarella-Pesto-Putenfilet mit Wedges und Basilikum-Dip

anrichten und mit Parmesan und Basilikum-Dip genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)